RIESLING TROCKEN, SCHLOSS SAARSTEIN 2018

Quelle: gerstl.ch, 25. 10. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Riesling gilt es wieder zu entdecken: So ein brillantes Süsse-Säure-Spiel bei enormer Filigranität findet sich nur bei Schloss Saarstein zu diesem sympathischen Preis.

INFORMATIONEN

- In Serrig, dem südlichsten Weinort der Saar, wird seit Römertagen Weinbau betrieben. 1956 kaufte der Vater des heutigen Inhabers Christian Ebert das Gut und führte das Weingut zurück an die Spitze der Region.
- Auf Schloss Saarstein wird naturnaher Weinbau betrieben. Die Ausrichtung nach Süd und Südwest gewährleistet eine perfekte Sonneneinstrahlung. Der Boden aus Grauschiefer erwärmt sich leicht und speichert die Hitze des Tages. Er ist der perfekte Untergrund für den Riesling, der mehr als 90 Prozent der Rebfläche in den extremen Steillagen ausmacht. Die wurzelechten Anlagen von 1943 und 1960 wurden erhalten und werden sorgfältig von Hand bearbeitet.

DATEN

Produzent: Schloss Saarstein, Christian Ebert, 54455 Serrig, Deutschland
Traubensorte: Riesling
Passt zu: Apéro, scharfe Gerichte und asiatische Küche
Trinkreife: 15 Jahre
Alkoholgehalt: 12.5%
Bezug: Gerstl, 8957 Spreitenbach
Preis: CHF 18